plus grand nombre des grandes espèces de champignons, un ton de couleur plus accentué à mesure qu'il arrive à l'apogée de sa croissance, on est d'accord sur l'existence de deux variétés bien tranchées de la morille, que nous connaissons, dans le midi de la France surtout. Une à chapeau jaune ou jaunâtre plus ou moins pâle, l'autre à chapeau brun plus ou moins foncé. Ces variétés restent distinctes entre elles. Klombholz a distingué comme variété fixe le type blond et récemment M. Cooke l'a très bien représentée à côté de la variété brune dans ses discomycètes *(Mycographia)*

M. F. Sarrazin ajoute : « On sait que la morille se montre en troupe souvent nombreuse et sur des emplacements fort éloignés les uns des autres. A Cises-les-Mello, le gisement dont je parle réunissait soixante-douze individus ; il eût fallu aller bien loin, sans doute, pour rencontrer quelques autres groupes. Nos morilles ont été rapidement utilisées. Comme dans votre midi, on apprécie chez nous l'aliment délicat qu'elles offrent ; ainsi les recettes culinaires des Paulet, des Persoon, des Roques, etc. (ces maîtres de la science qui n'ont pas dédaigné d'aborder le côté utilitaire des productions qu'ils ont étudiées), ont été mises à profit. »

Aux environs de Toulouse, la morille comestible est très appréciée, mais elle est rarement apportée sur nos marchés car elle est peu abondante. Les personnes qui ne la consomment point fraîche et qui la conservent desséchée comme les autres champignons alimentaires, ont le soin de la récolter au moment de la journée ou la rosée de la nuit a eu le temps de s'évaporer, circonstance qui différemment et quel que soit le soin qu'on pourrait prendre, amènerait sa pourriture. C'est à l'air qu'on sèche le champignon. En le plaçant à l'étuve ou dans le four, une chaleur trop intense détruit complétement l'arôme qui fait le principal mérite du champignon. C. R.

La Plante cryptogame des murs de Cognac.

Une production mystérieusement confinée sur le territoire de Cognac où elle envahit les tuiles des toits et recouvre les murs d'un enduit noirâtre qui a tout à fait l'aspect de la suie, de sorte que, pour nous servir de l'expression caractéristique de M. Baudoin, pharmacien, le premier qui a parlé de cette production, « la ville semble couverte d'un crêpe, » vient d'être soigneusement étudiée par MM. Richon et P. Petit. Les propriétaires des celliers où l'on conserve les eaux-de-vie, sont obligés à des nettoyages fréquents ; c'est un véritable fléau, dit M. Baudoin, et cette plante, si commune à Cognac, disparaît dans l'Aunis et on ne la retrouverait pas dans le voisinage des distilleries du midi de la France.

A l'occasion d'une expertise dont M. Baudoin fût chargé il y a un certain nombre d'années, en 1872 je crois, j'eus l'occasion d'examiner à la loupe, le curieux parasite objet du litige chez un ami dont la mémoire est chère à tous les botanistes, chez Durrieu de Maisonneuve et, comme le pressentait M. Baudoin, tout d'abord nous jugeâmes que ce parasite des murs des distilleries était un *Xenodochus*. Ce fut donc une nouvelle torulacée, le *X. Baudoini* que Durrieu et moi inscrivîmes dans la nomenclature, mais nous ne publiâmes rien à cette époque. Bien mieux, je ne conservai même pas le parasite que j'avais eu à ma disposition. Il vient de mettre rap-

pelé aujourd'hui par l'intéressant travail de MM. Richon et Petit qui a paru dans le *Brebissonia* du 28 février dernier.

M. le docteur Richon admet l'espèce de Cognac comme une torulacée qu'il propose de nommer *Torula Compniacensis* (du nom latin de la ville de Cognac), très voisine du *Torula conglutinata* Corda en raison aussi de ses spores chagrinées ou tuberculeuses (1).

Les différences que M. Richon constate entre la plante de Cognac et le *Torula conglomerata* Cord. m'ont semblé bien peu importantes, et M. le Dr Saccardo a adopté mon opinion pour réléguer la production découverte par M. Baudoin au rang de variété (2). Je distribue la nouvelle variété dans ma centurie XVI. M. Baudoin et M.

Nouvelles recherches de M. le Dr E.-Ch. Hansen sur la Physiologie et la morphologie des ferments alcooliques.

On sait que M. Pasteur dans son livre sur la bière et ses maladies (1876) et dans son examen critique de l'écrit posthume de Claude Bernard sur la fermentation (1879), a indiqué la présence des levures *(Saccharomyces)* exclusivement sur les raisins mûrs, avançant quelles fesaient défaut sur ceux qui ne le sont pas. Où et comment les levures de raisin prennent-elles naissance ? demandait alors ce savant et il répondait lui-même : « Dans les poussières qui se déposent sur les fruits, les pédoncules et les rameaux ; et au-delà, elles sont dispersées par le vent. » M. Pasteur a examiné soigneusement ces poussières, il en a donné des dessins et des descriptions. Il suppose que les cellules des levures naissent des cellules brunes ressemblant au *Dematium*, mais il n'explique point ce remarquable phénoméne, il ne tente pas d'en démontrer la cause. Pourquoi ne trouve-t-on pas les levures sur les raisins avant leur maturité et où passent-elles l'hiver ? Telle est la question que s'est posée à son tour un investigateur très-perspicace des transformations chimiques des ferments et de leur distribution dans la nature. Nous voulons parler de M. le Dr E.-Ch. Hansen chef du laboratoire de Physiologie de Carlsberg (Copenhague), dont nous avons déjà apprécié dans notre *Revue*, les recherches antérieures. Mais tout en voulent élucider le côté de la question laissé sous silence par M. Pasteur, l'habile expérimentateur danois a eu en vue aussi de vérifier une assertion récemment émise par un éminent

(1) Voici la diagnose de la nouvelle espèce telle que la donne l'auteur, nous l'accompagnons du dessin joint à sa notice : « Acervulis atris, crassis, pulverulentis, latè effusis, indeterminatis ; floccis erectis, dein intricatis, moniliformibus, simplicibus, vel pauci-ramosis, pedicello brevi, homogenes, instructis ; conidiis 10-20 fuscis, globosis, tuberculosis, 0mm 1mm metientibus.» — Tab. (*Rev. mycol*) XVIII fig. 1. Masse de *Torula Compniacensis* formant une plaque noire pulvérulente (*gr nat.*) — fig. 2. *Torula* entiers avec pedicelle n° 3 et *Torula* brisés. Grossissement avec objectif n° 3 et oculaire Nachet — fig. 3. Conidies brunes, tuberculenses — même oculaire et objectif n° 7 à immersion — fig. 4. *Torula conglutinata,* d'après la figure de Corda.

(2) C'est ainsi que M. le Dr Saccardo qui a aussi, de son côté, observé microscopiquement la production des murs des distilleries de Cognac, précise son opinion : « *Torula conglutinata* Cord var *Compniacensis* Richon. Conidia globosa conspicue muricaulata 8-10 micr. d. fuligineo hyphoideis brevibus teretibus suffulta. »